

Tapadera y botijo. (Fotografías de A. de la Hoz).

# BARROS Y ALFAR DE COS

JAVIER BOLADO REBOLLEDO.

Uno de los pueblos de la provincia de Santander en los que la tradición de la cerámica popular se consolidó y permaneció hasta no hace aún mucho tiempo fué el pueblo de Cos (1), quien junto con sus vecinos Mazcuerras, Herrera de Ibio y Virgen de la Peña se constituyeron en una de las ya desaparecidas zonas alfareras de Cantabria. Zona sin duda destacada, ya que será en un lugar de este pueblo, denominado Cojorcós, en donde hace aproximadamente trescientos años se localizaron los primeros alfareros de nuestra región, siendo por lo demás significativo el hecho de que a primeros del siglo XIX existiesen en este mismo pueblo siete alfareros. La documentación y el estudio acerca de los mismos es minúscula y reducida, aunque ya en 1752 recogemos testimonios directos como éste, que localizado en el Catastro Márques de la Ensenada, hace mención a los últimos alfareros del lugar, denominados los "olleros, indicándonos lo siguiente: "... un



Taza, soporte, tarreña y cazuelilla. (Fotografías A. de la Hoz).

ollero que vive de hacer ollas y llevarlas con una caballería a las ferias. Se calculan 600 reales por 150 días del año para fabricarlas y venderlas.

Se llama Juan Alonso, vecino del concejo de Ibio (2).

Nuestro estudio, por lo tanto, se realiza partiendo de la base de estos últimos "olleros", de los cuales aún vive en Cos Jesús González de 71 años de edad, así como dos hermanos suyos que trabajarán junto a él. Anteriormente a Jesús y a sus hermanos es conocida la actividad de su padre, Petronilo González Gómez, fallecido a los 79 años y de Manuel Gómez Revuelta que ostentaba el conocido apodo de "Lito, el ollero". Según la versión de uno de los descendientes de esta familia, es posible que al primer alfarero de la dinastía le enseñasen su arte uno venido de tierras Burgalesas, destacando por otra parte, el hecho de que cada una de las generaciones de alfareros aportaron a su labor distintas formas y nuevas piezas, con lo cual es posible diferenciar unas de las otras con toda claridad.

Confirma la actividad alfarera de estos hombres, el haber localizado en la casa que actualmente habita Jesús González un horno medio derruido, así como algunas vasijas, parte de uno de los tornos y los componentes ya preparados para el vidriado de las distintas piezas.

**BARROS.**—El barro con que los "olleros" trabajan se extraía aprovechando los terrenos que a tal efecto utilizaba la Tejera, popularmente conocida como "la Venta" (3) y situada en el pueblo de Valoria, a unos cuatro kilómetros en la carretera que une Cabezón de la Sal y Comillas. El transporte del barro, según las noticias que tenemos, se realizaba las más de las veces, en un carretillo.

Este barro, una vez obtenido, era necesario majarlo cuando estaba seco, esta operación se realizaba bien con una barra de hierro bien con una pieza, especie de remo, construida de madera. El triturado se efectuaba sobre un recipiente tallado en un bloque de piedra al que se le había hecho un vaciado con el fin de que al majar el barro, éste se depositase en su interior. El tamizado (limpieza de impurezas) y su amasado se hacía a mano, y los tornos empleados para el modelado de las piezas eran el tradicional y antiguo torno de mano y el mas actual torno de pie.

Se conoce también la existencia de unas vetas, situadas cerca de Virgen de la Peña, de las que se extraía el barro blanco, de excelente calidad, que se mezclaba con los componentes utilizados en el vidriado y producen el característico color amarillento. Dichas vetas se hallan actualmente cubiertas por la ampliación de la carretera Santander-Oviedo.

#### TIPIFICACION DE LAS DISTINTAS PIEZAS:

Cazuela (a).—Pieza elaborada a torno; tiene forma circular y está compuesta de un fondo plano y una pared cóncava, con vidriado plumbífero exterior e interior.

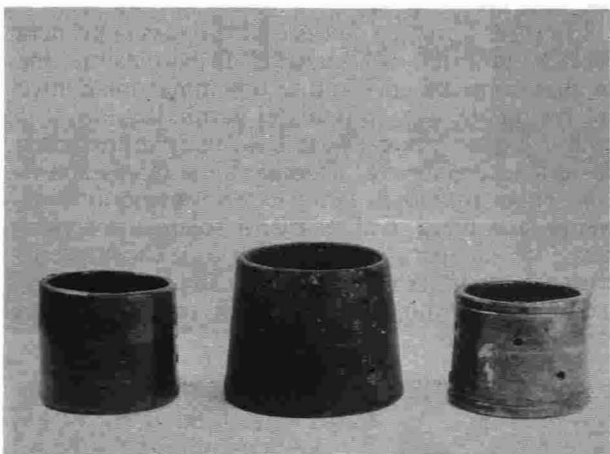
Cazuela (b).—De forma circular, está trabajada a torno, y se caracteriza por su fondo plano y pared troncocónica, terminada en un reborde que va marcado tanto al interior como al exterior y en el que se señalan dos pequeños engrosamientos a modo de asideros. Está vidriada con plumbífero por dentro derramándose éste por el exterior de las paredes.

Cazuela (c).—Escudilla empleada para comer

la sopa; se distingue por su fondo plano y su pared troncocónica con arista muy alta señalando un reborde casi vertical. Está vidriada con plumbífero solo el interior de ella.

**Cazuelilla.**—Pieza muy plana, empleada para comer. Formada por un fondo plano y paredes troncocónicas rematadas por un borde abierto por surco y cerrado con los dedos en forma de ondas. Está vidriada por la parte interior.

**Taza.**—Constituida por un fondo plano con una carena muy baja que nos señala dos zonas: una inferior troncocónica y otra superior vertical, con un surco exterior en el borde. Lleva aplicada una asa curva que sobresale, y está dividida por dentro con chorretones exteriores.



Tres tipos de arnos. (Fotografías A. de la Hoz).

**Embernía.**—Recipiente troncocónico empleado para guardar la leche y recoger la nata. Tiene fondo plano y está vidriada por dentro con plumbífero.

**Tarreña.**—Pequeña pieza de vajilla utilizada para comer. Es de fondo plano y pared troncocónica, llevando marcada en el borde una arista exterior. Está vidriada con plumbífero su parte interior. Lleva unida una tapa circular elaborada a torno, la cual tiene para asirla un pomo central. Vidriada tan solo por el exterior.

**Arno.**—Consiste en un molde para quesos, de forma cilíndrica o troncocónica, con unos agujeros dispuestos simétrica y ordenadamente que permiten la salida del suero. Estas piezas están totalmente vidriadas con plumbíferos.

**Olla.**—Se trata de un cuerpo globular, de fondo plano y boca ligeramente exvasada. Tiene aplicada en vertical un asa curva que está vidriada por dentro además de una franja exterior que destaca por debajo de la boca. También existen ollas que se caracterizan por sus dos asas, totalmente vidriadas.

**Soporte bitroncocónico** con estrangulamiento central, y recipiente superior mayor, utilizado para picar ajos en su interior.

**Harmoso.**—Es un recipiente troncocónico de

cuello alargado. De dos asas aplicadas, se distingue por llevar un agujero a dos o tres centímetros del fondo. Pieza utilizada para la obtención de la mantequilla, que se logrará colocando un trapo bien sujeto en la boca del recipiente, para evitar la salida de la leche, introduciendo a continuación un trozo de madera que tapará el agujero y agitándose el contenido del mismo hasta que la leche "cuaje". Conseguido esto, se retirará el tapón a fin de que salga su contenido.

**Herrada.**—Recipiente utilizado para recoger y contener agua. De forma troncocónica; su cuello es alargado, llevando además dos asas aplicadas a unos diez centímetros del mencionado cuello.

Además de todas las piezas hasta aquí reseñadas, hemos de anotar también la elaboración de los populares botijos, los cuales se hacían en dos partes que después se unían. Existían botijos de pítano y de boca, oscilando su precio entre uno o dos reales. Evidentemente el precio de las distintas piezas depende de la época en que son tomados los datos, pero es justo apuntar que un buen número de ellas costaban quince céntimos.



Cazuelas y embernía. (Fotografías A. de la Hoz).

Así mismo, es digno de señalar la fabricación de huchas, benditeras, jardineras, ollas (orzas), de boca ancha y empleadas para meter los chorizos en manteca, juguetes, barreños para fregar, canicas para el tradicional juego, tiestos troncocónicos en forma de barril o globular y un largo etcétera de piezas utilizadas en los distintos usos, tanto domésticos como ornamentales.

De esta forma, si realizamos una breve sinopsis de los distintos barro y alfar del pueblo de Cos, obtendremos dos claramente delimitados, a los que clasificaremos según su diferente uso en:

- 1.º) Vajillas para poner al fuego:
  - Cazuelas (Varios tamaños).
  - Tarreñas.
  - Ollas (4) de una o dos asas.
- 2.º) Vajillas para agua o leche:
  - Botijo de pítano.
  - Botijo de boca.

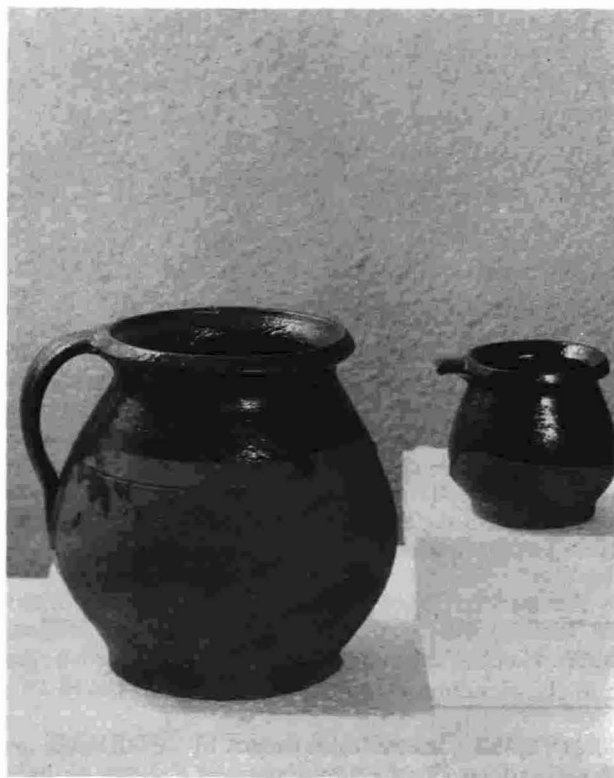
- Embernia.
- Barreñón para fregar.
- Hermoso.
- Herrada.
- Ollas (orzas).

## EL HORNO:

El horno, elemento indispensable en el oficio del alfarero, era normalmente de tamaño grande, al que daban una constitución cuadrada cuatro paredes gruesas. Consta de dos cámaras, una inferior empleada para la quema del combustible, y otra superior, lugar en donde se colocaban las piezas para su cocción o vidriado. El suelo que separa ambas cámaras lleva varios agujeros por los cuales penetran a la cámara superior, tanto el humo y el calor como las llamas.

El material utilizado para la combustión del mismo, normalmente era de fácil adquisición, tratándose bien de árgomas (escajos), bien de la maleza, que en gran abundancia existía a su alrededor, elementos apropiados pues favorecen la consecución del punto de cochura y vidriado, puesto que lo que interesa es la continuidad e igualdad de la llama.

También otro de los combustibles de importancia dentro de este proceso, debido a su poder calorífico, era el acebo, igualmente frecuente en las cercanías del horno.



Orzas. (Fotografías A de la Hoz).

## EL VIDRIADO

Una pletina de hierro, pendiente del techo y situada sobre el lugar en el que la concentración del

calor era máxima, consistía el sistema más general para conocer el punto de cocción de las piezas, debido a que en el momento en que la temperatura era alta, comenzaba la pletina a ponerse candente por uno de sus extremos, con lo que llevado a un punto previsto servía de indicación al alfarero sobre el punto de cocción o vidriado de la hornada. La operación de cocer los distintos cacharros se solía efectuar dos veces al mes.

Por su parte, el vidriado se obtenía partiendo del minio y de la galena (sulfuro de plomo), la cual era extraída y luego transportada a hombros en un saco, desde una mina que existía en Merodio. La trituración de ésta, para después mezclarla en recipientes con determinados barro o arenas secas hasta su posterior empleo, se realizaba a mano.

Las piezas oreadas, secas o bien dadas la primera cocción admitían dos maneras de barnizado. Una de ellas consistía en efectuar una inmersión dentro del recipiente que contenía el barniz líquido, y la otra en verter una cantidad del mismo por encima de aquellas; todo ello dependía de si se deseaba vidriar en su totalidad, tanto exterior como interiormente, a la pieza, o el recipiente solamente presentaba vidriado para la cara de su uso. Cuando esto último ocurría, la línea que marcaba la zona barnizada podía terminar en una raya continua o con varios chorretes.

Finalmente hemos de decir que el proceso de extinción de estos alfares ha seguido el mismo camino que el de tantas otras artes populares, inmersas en idénticas circunstancias. En principio su poca rentabilidad y el costoso sacrificio que suponía llevar a cabo este trabajo favorecieron su casi total pérdida. Sin embargo, el golpe mortal para nuestro arte se produce con la entrada de los plásticos y de otros materiales mas sofisticados, obligando con ello a los alfareros, ante el reducido uso y el olvido en que su trabajo cae, a buscar otros medios de vida para poder sobrevivir, cortándose de tal forma y en la mayoría de los casos una tradición familiar que iba de abuelos a padres, y de estos a sus hijos.

No debemos, por otra parte, olvidar la falta de apoyo y el menosprecio que a través de un proceso claramente anticultural, presentan algunos Organismos Oficiales, facilitando con su postura tal extinción.

(1) El pueblo está localizado dentro del Ayuntamiento de Mazcuerras, partido judicial del Valle de Cabuérniga, provincia de Santander, y situado en la vertiente sur del valle de Cabezón de la Sal, al pie de la montaña que se eleva sobre él y le separa del Concejo de Ibio.

(2) Datos obtenidos gracias a la gentileza de José Manuel de la Pedraja y tomados en Marzo de 1979. .

(3) Tejera de fabricación manual.

(4) Estas ollas, dedicadas al condimento de la comida, se ponían al lado del rescoldo para que ésta se fuese haciendo lentamente.